

新闻追踪 《“问题盐”追踪记》

工业盐和食用盐 怎么辨? 这份避坑指南请收好

南国都市报10月19日讯(记者 蒙健 文/图)记者持续追踪“问题盐”5个月,跟随海南多部门深度摸排、溯源追查,以张姓父子为核心的跨区域“问题盐”销售黑色链条被彻底斩断,查获2599袋、近130吨“问题盐”。相关报道刊发后,(详见南国都市报10月19日04~05版)不少市民留言咨询:工业盐和食用盐外观相似,日常该如何辨别、规避误食风险?为此,记者专访了海南省盐业有限公司相关负责人。

食用盐、食用腌制盐、工业盐、“三无”问题盐有何区别?据海南省盐业有限公司北部销售部部长陈泽军介绍,食用盐属于直接入口的食品,工业盐则属于化工原料、工业品,二者卫生管控标准完全不同。然而,精制工业盐外观洁白细腻,和食用盐高度相似,普通人仅凭肉眼很难区分。一旦混淆误食,轻则中毒,严重时可危及生命,因此掌握正确的辨别方法十分关键。

“辨别盐品,先看包装标识,这是最可靠的办法。”陈泽军介绍,正规食用盐执行标准为GB/T 5461-2016《食用盐》,包装上会标注“食用盐”字样,带有SC食品生产许可证编号,同时印有营养成分表、生产日期、追溯码等完整食品信息;而工业盐执行GB/T 5462-2015《工业盐》,包装标注“工业盐”,注明“仅限工业用途”,没有SC食品生产许可证编号,严禁食用。

陈泽军进一步介绍了四类盐品的本质区别。正规食用腌制盐同样属于食品级食盐范畴,与工业盐、“三无”盐有本质差别:正规食用盐、食用腌制盐严格执行食品安全国家标准,对氯化钠纯度以及铅、砷、汞等重金属,亚硝酸盐、微生物等污染物设有强制安全限量,生产企业须具备食盐定点生产资质与食品生产许可,全程纳入食品安全管控。

而日晒工业盐仅适用于工业生产,只考核工业氯化钠指标,不对食品污染物作强制管控,重金属、有毒杂质含量远超食品限量;“三无”盐则未经任何质量检验,成分完全不可控,若违规用于食品加工,短期可能引发亚硝酸盐急性中毒,出现头晕、恶心等症状;长期摄入会造成重金属蓄积,损伤肝肾功能,甚至存在致癌、致畸风险。

“部分从业者和消费者存在认知偏差,认为‘盐都可以用于食品腌制’,对工业盐与食用盐的资质差异、健康风险缺乏基本认知,食品安全底线意识比较薄弱。”陈泽军说,普通工业盐大多偏灰黄、颗粒粗、容易结块,但精制工业盐颜色白净、颗粒细腻,和食用盐几乎看不出差别;辅助测试方法如土豆切片撒盐的碘显色试验也有局限——加碘盐能让土豆片变蓝,但无碘食用盐同样不会变色,容易造成误判。想要最终确认盐品是否安全,需要送往第三方实验室,依靠重金属、亚硝酸盐检测报告判定。

陈泽军特别强调几个极易踩中的鉴别误区:首先,绝对不能用嘴尝盐来分辨。工业盐里危险的亚硝酸盐同样带有咸味,尝样极易引发中毒;其次,不能只靠外观白不白、溶解快慢、包装新旧、价格高低判断盐品是否安全——精制工业盐同样洁白、易溶于水,低价、简易包装的也不代表一定是工业盐,所有判定都要以产品标识为准。

记者了解到,工业盐中的亚硝酸盐毒性极强:成人摄入0.2~0.5克即可引发中毒,摄入量超过3克可致死。中毒潜伏期短,一般为10至15分钟,典型中毒表现为口唇、指甲青紫,伴随头晕恶心、呼吸困难,重症患者会出现休克、呼吸衰竭。

“记住‘看标识、不尝味、有疑问就求助送检’。”陈泽军提醒广大市民,选购食盐尽量通过正规商超、盐业直营渠道购买。拿到盐品第一时间核对品名、执行标准、SC编号等信息,查看是否标注食用盐字样、食盐定点生产企业编号、完整厂名厂址,执行标准是否为GB/T 5461-2016《食用盐》;若标注为“工业盐”,执行标准为GB/T 5462-2015《工业盐》,以及无任何标签标识的产品。

海口长流

白天通行入夜开市 闲置断头路 变身网红夜市



一到夜晚,一排排移动摊车排开,闲置的断头路焕发生机。

南国都市报10月19日讯(记者 程小丹 特约记者 陈创森 通讯员 孟佳炜 文/图)华灯初上,暮色笼罩长流镇,曾经沉寂闲置的长德路断头路瞬间焕发生机。一排排造型各异的移动摊车依次排开,暖黄灯光次第亮起,烧烤、小吃、果蔬、农家特产摊位一字铺开,食物香气弥漫在街巷之间,市民游客穿梭其间,吆喝声、谈笑声此起彼伏,烟火气扑面而来。

海口市秀英区长流镇,长德路、长潭街便民疏导点(康安夜市)自8月试运营、9月正式运营以来,通过盘活闲置道路资源,规范引导流动摊贩入场经营,既守住城市烟火气,又破解占道经营治理难题,实现便民消费、群众增收、市容提质多方共赢。

“没搞这夜市的时候,想吃点东西都要跑很远。现在在家门口就能逛,价格实惠、干净卫生,品类也丰富。”市民王伟家住夜市周边,闲暇时总爱和家人来夜市溜达。在不少周边居民看来,夜市落地之后,生活便利度显著提升,实惠的物价、丰富的美食,成为当地居民休闲消费的好去处。

对于摊主而言,夜市带来的改变更为真切。摊主王燕飞回忆起过去占道摆摊的日子满是感慨:“以前摆摊提心吊胆,备货、经营都束手束脚。”如今她可以放心备货,经营桌子从两三张增加到13张,一晚可接待三轮客人,营业额近乎翻倍。

康安夜市运营方负责人介绍,该疏导点由长流镇政府主导,企业负责运营管理。过去时代城周边占道经营现象突出,摊贩云集、环境杂乱。政府统筹将摊贩归集至闲置断头路,这里只收取清洁管理费,不收取高额租金,也引导商户不将成本转嫁消费者,保持物价亲民。

记者在现场看到,整条道路白天是可供通行的马路,入夜后变身热闹集市。一百多台自带电源的移动摊车有序排布,各摊位灯光错落交织,烧烤、粉面、本地小吃香气四溢。烧烤摊位全部配套油烟净化设备,环卫工人巡回作业,摊贩及时将生活垃圾归集,垃圾车定时转运离场,地面整洁干爽,不见油污遍地的乱象。夜市一侧,崭新的公共洗手间投入使用,摊位边角摆放灭火器,安全保障落实到位。

“不少摊贩本身手艺过硬,地道本土风味吸引周边居民、海口市民乃至游客慕名前来,成为本地人专属的网红夜市。”康安夜市负责人透露,当前申请入驻摆摊的商户还有数百家,受场地容量限制暂时无法全部接纳。若获得相关审批,计划推进二期扩建。后续还将推进人车分离改造,把部分路段打造为步行街区,机动车、电动车统一绕行外围主干道,留出宽敞人行通道,让市民可以悠闲漫步逛夜市,进一步优化逛游体验,走细水长流的可持续发展路线。



日常加碘食用盐



工业盐产品



查获的“三无”问题盐中存在海藻等杂质。